Semifrío de Frambuesa y Yogur

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Yogur griego: 375 g
Azucar: 15 g
Crema De Batir: 230 g
Gelatina en polvo: 10 g
Azúcar glass: 75 g
Hojas de menta:
Agua de Rosas: 10 g
Claras de huevos: 3 Unidades
Crema Batida:
Mini rosas:
Soleta:
Agua: 50 g

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Hidratar la *grenetina* con el agua, derretir y colocar en un recipiente.
- Agregar el **yogur** el azúcar glass, el agua de rosas, temperar la *crema* y agregarla, batir a incorporar, en baño maría colocar las claras y el azúcar, mover hasta esponjar, vaciar a la mezcla anterior y mover a incorporar.
- Vaciar una porción en molde deseado, colocar *soletas* troceadas, esparcir frambuesas, agregar el semifrío restante, refrigerar por dos horas, desmoldar, decorar con *crema* batida,
- Frambuesas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/semifrio-de-frambuesa-y-yogur